Вкусные пирожки

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге собраны рецепты приготовления несложных изделий из дрожжевого и пресного теста – пирожков. Праздничных, повседневных, сезонных, для семейных обедов и званных вечеров – на любой вкус и из любых продуктов, которыми располагает хозяйка. Предлагаемые рецепты пирожков может приготовить даже молодая, неопытная хозяйки.

И каких только пирожков не пекут домашние мастерицы! С мясом, рыбой, яйцами, луком, рисом, творогом, капустой, яблоками, грибами – не счесть. И у каждой свои секреты! Вот об этих-то секретах приготовления вкусных пирожков и рассказывает книга.

- Илья Мельников
  - Приготовление теста для пирожков
    - Дрожжевое тесто
    - Пресное тесто
    - Песочное тесто
    - Слоеное тесто
  - Приготовление пирожков
    - Пирожки мясные
    - Пирожки с мясом
    - Пирожки с сардельками.
    - Пирожки с яйцами
    - Пирожки с яйцом и рисом
    - Пирожки с рисом и грибами
    - Пирожки со свежими грибами
    - Пирожки с солеными грибами
    - Пирожки со свежей капустой (1 вариант)
    - Пирожки со свежей капустой (2 вариант)
    - Пирожки с квашеной капустой, луком и яйцом
    - Пирожки с зеленым луком и яйцом
  - Сладкие пирожки
    - Пирожки с яблоками
    - Пирожки с творогом

Илья Мельников
Вкусные пирожки

Приготовление теста для пирожков

Дрожжевое тесто

Продукты: 900 г. пшеничной муки высшего сорта, 40 – 50 г. свежих дрожжей, 0,5 л. молока, 250 г. сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, щепотка соли.

Приготовление теста.

Для приготовления дрожжевого теста необходимо в молоке развести дрожжи, добавить одну или полторы чайной ложки сахара и поставить в теплое место.

Маргарин или сливочное масло, нарезанное мелкими кусочками, растопить в кастрюле емкостью 4 – 5 л. или лучше в глиняном горшке, так как керамика хорошо и долго сохраняет тепло, что для приготовления дрожжевого теста очень важно. В растопленное масло добавить 2 столовые ложки сахара, щепотку соли. Смесь помешивать круговыми движениями, чуть охладить и добавить оставшуюся жидкость (молоко, кефир или простоквашу). Сюда же входит молоко, использованное для разведения дрожжей. В целом жидкости (молока, кефира или простокваши) должно быть 0,5 л.

Затем в керамический горшок просеять муку через сито, на муку осторожно вылить подготовленные вспенившиеся дрожжи, перемешивая их с мукой и не давая им при этом соприкасаться с растопленным жиром, чтобы не снизить активность дрожжей. Замешивая тесто, необходимо перемешивать его деревянной ложкой или лопаточкой, вращая в одном направлении – влево или вправо. Замешанное тесто должно получиться легким, пышным, упругим, податливым, не крутым. Оно должно почти течь в руках и иметь консистенцию густой сметаны. Тесто надо обильно припорошить сверху мукой, просеянной через сито, затем укрыть горшок чистым полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Температура теста должна быть примерно 30 градусов. Через час тесто поднимется, его надо подмесить, сделать первую обминку. Это делается для того, чтобы выпустить образовавшиеся пузырьки углекислого газа, который замедляет процесс брожения. После первой обминки тесто вновь надо припорошить мукой, прикрыть полотенцем или салфеткой и дать ему постоять еще один час или полтора, после чего тесто выложить на стол и формовать.

Пресное тесто

Продукты: 0,5 кг. пшеничной муки высшего сорта, 200 г. сливочного масла, 200 г. сметаны или кефира, 1/2 чайной ложки соли.

Приготовление пресного теста.

Для приготовления теста сливочное масло нужно растереть добела, влить кефир, добавить соль, всыпать муку и замесить однородное пластичное податливое, не крутое тесто. Прикрыть его полотенцем или салфеткой и дать постоять 20 минут.

Песочное тесто

Продукты: 0,5 кг пшеничной муки высшего сорта, 200 г. сливочного маргарина или сливочного масла, 250 г. сахара, 1 яйцо, 1 чайная ложка сока лимона, пищевая сода, щепотка соли.

Приготовление теста.

Для того, чтобы приготовить песочное тесто, необходимо сливочный маргарин или сливочное масло растереть добела, добавить сахарный песок или сахарную пудру, растереть с маслом до однородной массы, добавить яйцо. Полученную массу нужно растирать до тех пор, пока полностью не растворятся кристаллы сахара. Затем следует добавить соду, сок лимона, соль, замесить мягкое тесто.

Из песочного теста выпекают сладкие пирожки, пироги, пирожные, печенья.

Слоеное тесто

Продукты: 0,5 кг. пшеничной муки высшего сорта, 350 г. сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо, щепотка соли.

Приготовление слоеного теста.

Для того, чтобы приготовить слоеное тесто необходимо замесить тесто, подготовить масло и обработать тесто с маслом.

Тесто замешивается из муки, кефира и соли. Оно должно получиться однородным вязким и упругим. К маслу нужно добавить 1 – 2 столовые ложки муки, слегка его размять, но не растирать. Масло должно быть пластичным и податливым.

Затем тесто раскатывают в виде квадрата, в центр квадрата кладут масло, завернуть его тестом в виде конверта, аккуратно защипить края, затем вновь раскатать тесто в виде прямоугольника, соединить в середине его противоположные концы, вновь защипить их, тесто сложить вдвое и поставить в холодное место на 30 минут. После этого тесто вновь раскатывают в виде прямоугольника, но уже в противоположном направлении, на середине соединяют противоположные концы теста, затем нужно аккуратно защипить шов, еще раз сложить тесто так, чтобы шов оказался на изгибе внутри и вынести его в холодное место на два часа. После этого тесто вновь раскатать, сложить вчетверо, вынести на 20 минут в холодное место и формовать.

Перед тем как вновь раскатывают тесто после очередного охлаждения, его необходимо развернуть на 90 градусов. Чередование раскатки, складывания, то есть слоения, охлаждения и отдыха теста дают возможность получить слоистую структуру выпечки, отличный вкус.

Пирожки из слоеного теста снаружи имеют золотистую хрустящую корочку, а внутри слоистую структуру, которая расслаивается на отдельные мягкие тонкие листы.

Из слоеного теста особенно вкусными получаются пирожки с мясом, рыбой, свежими ягодами, фруктами.

Приготовление пирожков

Пирожки мясные

Для теста: 250 г. муки, 50 г. маргарина, 150 г. творога, 2 яйца, соль, половина чайной ложки красного стручкового перца.

Для начинки: фарш из 200 г. мяса, молоко.

Для приготовления пирожков необходимо из муки, маргарина, 1 яйца и перца замесить тесто и поставить его охладить. Затем тесто раскатать в пласт толщиной около 5 мм. и разрезать на прямоугольники. На половину каждого прямоугольника положить мясную начинку, вторую половину положить поверх, края плотно прижать вилкой. Другое яйцо взбить с небольшим количеством молока, полученной смесью смазать положенные на смазанный маслом противень куски теста. Поверхность каждого пирожка разрезать вдоль кухонными ножницами. Выпекать на среднем огне до получения золотисто-коричневой корочки.

Вместо фарша для начинки можно использовать колбасу, ветчину, кусочки жаркого, вареной рыбы или овощей.

Пирожки с мясом

Тесто дрожжевое: 1 кг.

Для начинки: 600 г. отварного мяса, 2 головки репчатого лука, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, мускатный орех, мясной бульон, черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление пирожков.

Из дрожжевого теста и мясной начинки приготавливаются маленькие закусочные пирожки величиной с грецкий орех. Для этого тесто нужно раскатать в жгут, нарезать на маленькие кусочки, тонко раскатать из них кружки, на эти кружки положить по чайной ложке мясной начинки и аккуратно защипить пирожки, придав им овальную или круглую форму.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки отварное мясо нужно пропустить через мясорубку, соединить с мелко нарезанным и обжаренным в сливочном масле луком, рубленными яйцами, приправить солью, перцем и мускатным орехом. Если мясо постное и начинка немного суховата, то для сочности в нее можно добавить растопленное сливочное масло и немного мясного бульона.

Подготовленные пирожки кладутся на противень, их поверхность накалывается вилкой, смазывается яйцом и после пятнадцатиминутной расстойки выпекаются. Подавать пирожки с мясом как закуску, а также к бульону или чаю.

Пирожки с сардельками.

Для теста: 600 г. муки, 250 г. маргарина, 200 г. сметаны, 50 г. дрожжей, 2 яйца, соль, тмин.

Для начинки: сардельки без кожицы.

Приготовление теста.

Для того, чтобы приготовить тесто, нужно маргарин порубить с просеянной мукой, добавить измельченные дрожжи, желтки, сметану и замесить пышное тесто.

Приготовление пирожков.

Тесто раскатать сразу же тонко, как на вареники и нарезать квадратами 10 х 10 см. На каждый квадрат положить сардельку без кожицы. Если она слишком крупная, разрезать ее вдоль. Завернуть сардельку в квадрат, скатав его рулетиком. Пирожки смазать белком, посолить, посыпать толченым тмином и запекать в горячей духовке, пока не подрумянятся.

Пирожки подавать горячими.

Пирожки с яйцами

Для теста: 2 ложки масла, 2 ложки сметаны, 350 г. муки, 1 яйцо.

Для начинки: 5 яиц, щепотка соли.

Приготовление пирожков.

Растереть в пену 2 ложки масла, прибавить 2 ложки сметаны и столько муки, чтобы можно было раскатать тесто. 5 яиц сварить вкрутую, остудить, порубить, посолить и разложить на тесто, затем, прикрыв остальным тестом, вырезать стаканом пирожки в виде полумесяцев.

Пирожки положить на лист, который смазывать маслом не надо. Пирожки смазывают яйцом и пекут. Подают горячими к бульону.

Пирожки с яйцом и рисом

Тесто дрожжевое: 1 кг.

Для начинки: 1 стакан риса, 5 яиц, 110 г. сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для смазывания поверхности пирожков – 2 яйца.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки нужно промыть рис в пяти-семи водах, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть, охладить. Затем охлажденный рис нужно смешать с остывшими рублеными яйцами, приправить перцем и солью, перемешать.

Приготовление пирожков.

Для приготовления пирожков нужно взять кусок теста, раскатать руками жгут, нарезать ножом на мелкие кусочки, закатать их в шарики, затем скалкой раскатать круглые или овальные лепешки, на лепешки положить по чайной ложке начинки, аккуратно защипить шов, который станет украшением пирожка.

Пирожки положить на смазанный маслом противень, наколоть вилкой, дать 10 минут для расстойки, кисточкой или перышком смазать поверхность яйцом или только желтком и выпекать пирожки, пока они не станут румяными.

Жаренье пирожков во фритюре.

Маленькие пирожки можно не только выпекать, но и жарить во фритюре. Для этого в кипящий жир пирожки опускают после расстойки и смазывать яйцом их тогда уже не нужно. Пирожки обжаривают с обеих сторон в жире, осторожно вынимают шумовкой, придерживают, пока стечет жир, и кладут на блюдо.

Подают пирожки горячими.

Пирожки с рисом и грибами

Тесто пресное по вышеуказанному рецепту.

Для начинки: 1 стакан риса, 40 г. белых сушеных грибов, 3 головки репчатого лука, 100 г. сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки рис нужно промыть в пяти-семи водах, сварить рассыпчатым, охладить. Белые грибы предварительно замочить в холодной воде, отварить в той же воде, откинуть на дуршлаг, промыть, а грибной отвар процедить. Затем грибы нужно мелко нарубить, обжарить в масле, соединить с отдельно обжаренным нашинкованным репчатым луком, рисом, приправить перцем и солью.

Приготовление пирожков.

Для приготовления пирожков, надо взять кусок теста, раскатать руками жгут, нарезать ножом на мелкие кусочки, закатать их в шарики, затем скалкой раскатать круглые или овальные лепешечки, на лепешечки положить по чайной ложке начинки, красиво защипить шов, который станет украшением пирожка.

Пирожки положить на смазанный маслом противень, наколоть вилкой, дать 10 минут для расстойки, кисточкой или перышком смазать поверхность яйцом или только желтком и выпекать пирожки, пока они не станут румяными.

Жаренье пирожков во фритюре.

Маленькие пирожки можно не только выпекать, но и жарить во фритюре. Для этого в кипящий жир пирожки опускают после расстойки и смазывать яйцом их тогда уже не нужно. Пирожки обжаривают с обеих сторон в жире, осторожно вынимают шумовкой, придерживают, пока стечет жир, и кладут на блюдо.

Подают пирожки горячими к грибному бульону, супу, щам, борщам, как закуску. Вкусны они и с крепким сладким чаем.

Пирожки со свежими грибами

Тесто дрожжевое или пресное по вышеприведенному рецепту.

Для начинки: 1 кг. свежих грибов, 100 г. сливочного масла, 400 г. сметаны, 5 головок репчатого лука, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки грибы нужно очистить, вымыть, посолить, нарубить, обжарить в масле. Отдельно обжарить нашинкованный репчатый лук, соединить с грибами, приправить перцем, солью, сметаной и охладить.

Приготовление пирожков.

Для приготовления пирожков, надо взять кусок теста, раскатать руками жгут, нарезать ножом на мелкие кусочки, закатать их в шарики, затем скалкой раскатать круглые или овальные лепешечки, на лепешечки положить по чайной ложке начинки, красиво защипить шов, который станет украшением пирожка.

Пирожки положить на смазанный маслом противень, наколоть вилкой, дать 10 минут для расстойки, кисточкой или перышком смазать поверхность яйцом или только желтком и выпекать пирожки, пока они не станут румяными.

Жаренье пирожков во фритюре.

Маленькие пирожки можно не только выпекать, но и жарить во фритюре. Для этого в кипящий жир пирожки опускают после расстойки и смазывать яйцом их тогда уже не нужно. Пирожки обжаривают с обеих сторон в жире, осторожно вынимают шумовкой, придерживают, пока стечет жир, и кладут на блюдо.

Пирожки с грибами подают горячими как закуску под водку.

Пирожки с солеными грибами

Продукты: тесто дрожжевое 1 кг.

Для начинки: 1 кг. соленых грибов, 10 головок репчатого лука, стакан растительного масла, черный молотый перец.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки пригодны любые соленые грибы. Их нужно слегка промыть, мелко нарубить, обжарить в растительном масле до полной готовности, соединить с отдельно обжаренным нашинкованным репчатым луком, затем хорошенько приправить перцем, если нужно добавить соль. У начинки должен быть острый, явно выраженный аромат грибов, лука и перца.

Приготовление пирожков.

Для приготовления пирожков, надо взять кусок теста, раскатать руками жгут, нарезать ножом на мелкие кусочки, закатать их в шарики, затем скалкой раскатать круглые или овальные лепешечки, на лепешечки положить по чайной ложке начинки, красиво защипить шов, который станет украшением пирожка.

Пирожки положить на смазанный маслом противень, наколоть вилкой, дать 10 минут для расстойки, кисточкой или перышком смазать поверхность яйцом или только желтком и выпекать пирожки, пока они не станут румяными.

Жаренье пирожков во фритюре.

Маленькие пирожки можно не только выпекать, но и жарить во фритюре. Для этого в кипящий жир пирожки опускают после расстойки и смазывать яйцом их тогда уже не нужно. Пирожки обжаривают с обеих сторон в жире, осторожно вынимают шумовкой, придерживают, пока стечет жир, и кладут на блюдо.

Пирожки с грибами подают горячими как закуску под водку.

Пирожки со свежей капустой (1 вариант)

Продукты: тесто дрожжевое 1 кг.

Для начинки: небольшой качан капусты, 3 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яичный желток.

Приготовление начинки.

Для того, чтобы приготовить начинку, нужно нашинковать капусту, опустить ее в кипящую несоленую воду, проварить 5 минут, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Охладить, смешать с рублеными яйцами и добавить по вкусу соль.

Приготовление пирожков.

Для приготовления пирожков, надо взять кусок теста, раскатать руками жгут, нарезать ножом на мелкие кусочки, закатать их в шарики, затем скалкой раскатать круглые лепешечки, на лепешечки положить по чайной ложке начинки, красиво защипить шов, который станет украшением пирожка.

Пирожки положить на смазанный маслом противень, наколоть вилкой, дать 10 минут для расстойки, кисточкой или перышком смазать поверхность яйцом или только желтком и выпекать пирожки, пока они не станут румяными.

Жарить пирожки с капустой можно и во фритюре. Об этом выше.

Пирожки со свежей капустой подают как закуску к бульонам, супам, чаю.

Пирожки со свежей капустой (2 вариант)

Для теста: 1,5 кг. пшеничной муки высшего сорта, 45 г. свежих дрожжей, 250 г. свежего молока, 200 г. сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли.

Для начинки: 1 кг. свежей капусты, 4 головки репчатого лука, 200 г. сливочного масла, 4 яйца, черный молотый перец, сахар, соль по вкусу, мясной бульон.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление теста.

Для приготовления теста нужно растопить масло, добавить молоко, соль, дрожжи, взбитые яйца. Дрожжи развести в молоке, добавить сахар, муку и замесить тесто. Дать тесту подойти, дважды сделать обминку, затем из полученного теста формировать пирожки.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки нужно нашинковать свежую капусту, посолить ее, перетереть руками, оставить постоять, чтобы капуста пустила сок, затем сок отжать, капусту обжарить в сливочном масле с добавлением мелко нарезанного репчатого лука, дать начинке слегка подрумяниться, добавив немного бульона, сахара, приправив перцем и солью.

Приготовление пирожков.

Для приготовления пирожков, надо взять кусок теста, раскатать руками жгут, нарезать ножом на мелкие кусочки, закатать их в шарики, затем скалкой раскатать круглые лепешечки, на лепешечки положить по чайной ложке начинки, красиво защипить шов, который станет украшением пирожка.

Пирожки положить на смазанный маслом противень, наколоть вилкой, дать 10 минут для расстойки, кисточкой или перышком смазать поверхность яйцом или только желтком и выпекать пирожки, пока они не станут румяными.

Жаренье пирожков во фритюре.

Маленькие пирожки можно не только выпекать, но и жарить во фритюре. Для этого в кипящий жир пирожки опускают после расстойки и смазывать яйцом их тогда уже не нужно. Пирожки обжаривают с обеих сторон в жире, осторожно вынимают шумовкой, придерживают, пока стечет жир, и кладут на блюдо.

Пирожки с капустой подают горячими к мясному бульону и чаю.

Пирожки с квашеной капустой, луком и яйцом

Тесто: дрожжевое 1 кг.

Для начинки: 800 г. квашеной капусты, 6 головок репчатого лука, черный молотый перец, соль, сахар по вкусу.

Для жаренья: растительное масло.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки квашеную капусту нужно порубить сечкой в деревянной миске, обжарить в растительном масле, соединить с отдельно обжаренным нашинкованным репчатым луком, приправить перцем, солью, сахаром и перемешать.

Приготовление пирожков.

Для приготовления пирожков, надо взять кусок теста, раскатать руками жгут, нарезать ножом на мелкие кусочки, закатать их в шарики, затем скалкой раскатать круглые или овальные лепешечки, на лепешечки положить по чайной ложке начинки, красиво защипить шов, который станет украшением пирожка.

Пирожки положить на смазанный маслом противень, наколоть вилкой, дать 10 минут для расстойки, кисточкой или перышком смазать поверхность яйцом или только желтком и выпекать пирожки, пока они не станут румяными.

Маленькие пирожки можно не только выпекать, но и жарить во фритюре. Для этого в кипящий жир пирожки опускают после расстойки и смазывать яйцом их тогда уже не нужно. Пирожки обжаривают с обеих сторон в жире, осторожно вынимают шумовкой, придерживают, пока стечет жир, и кладут на блюдо.

Пирожки с грибами подают горячими как закуску, а также к мясному бульону, сладкому чаю.

Пирожки с зеленым луком и яйцом

Тесто: пресное 1 порция.

Для начинки: 400 г. зеленого лука, 3 яйца, 3 столовые ложки растительного масла.

Для жаренья: растительное масло.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки необходимо очистить и промыть зеленый лук, затем не очень мелко его нарезать, слегка прожарить на масле, смешать с рублеными яйцами, солью и перцем.

Приготовление пирожков.

Для приготовления пирожков, надо взять кусок теста, раскатать руками жгут, нарезать ножом на мелкие кусочки, закатать их в шарики, затем скалкой раскатать круглые или овальные лепешечки, на лепешечки положить по чайной ложке начинки, красиво защипить шов, который станет украшением пирожка.

Пирожки положить на смазанный маслом противень, наколоть вилкой, дать 10 минут для расстойки, кисточкой или перышком смазать поверхность яйцом или только желтком и выпекать пирожки, пока они не станут румяными.

Жаренье пирожков во фритюре.

Пирожки с зеленым луком и яйцом можно жарить во фритюре. Для этого в кипящий жир пирожки опускают после расстойки и смазывать яйцом их тогда уже не нужно. Пирожки обжаривают с обеих сторон в жире, осторожно вынимают шумовкой, придерживают, пока стечет жир, и кладут на блюдо.

Подают пирожки горячими.

Сладкие пирожки

Пирожки с яблоками

Тесто: дрожжевое 600 г.

7 яблок среднего размера, 100 г. сахара, сок лимона.

Для смазывания: 1 яичный желток.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки яблоки нужно не очищать от кожуры, а нарезать их одинаковыми ломтиками, сбрызнуть соком лимона, чтобы не потемнели и пересыпать сахаром.

Приготовление пирожков.

Для приготовления пирожков надо взять кусок теста, раскатать руками жгут, нарезать ножом на мелкие кусочки, закатать их в шарики, затем скалкой раскатать круглые или овальные лепешечки, на лепешечки положить по чайной ложке начинки, красиво защипить шов, который станет украшением пирожка. Пирожки положить на смазанный маслом противень, наколоть вилкой, дать 10 минут для расстойки, кисточкой или перышком смазать поверхность яйцом или только желтком и выпекать пирожки, пока они не станут румяными.

Пирожки с яблоками имеют приятный нежный кисло-сладкий вкус и аромат.

Подавать горячими к чаю.

Пирожки с творогом

Тесто: песочное по вышеприведенному рецепту, 1 порция.

Для начинки: 0,5 кг. творога, 1 яйцо, 0,5 стакана сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, немного ванилина, щепотка соли.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки нужно творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, добавить яйцо, сахарный песок, немного соли, ванилин, растопленное масло и все это хорошенько перемешать.

Приготовление пирожков.

Для приготовления пирожков, надо взять кусок теста, раскатать руками жгут, нарезать ножом на мелкие кусочки, закатать их в шарики, затем скалкой раскатать круглые или овальные лепешечки, на лепешечки положить по чайной ложке остуженной начинки, красиво защипить шов.

Пирожки положить на смазанный маслом противень, наколоть вилкой, дать 5 минут для расстойки, кисточкой или перышком смазать поверхность яйцом или только желтком и выпекать пирожки, пока они не станут румяными.

Подавать горячими к чаю.